

# Mini quichés de espinaca



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **48**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mini-quiches-de-espinaca>

## Preparación

Precalentar el horno a 220°C. Mezclar los huevos, la crema, el ajo, la nuez moscada y la sal. Agregar las espinacas. Engrasar un plancha de molde para muffins o cupcakes. Añadir una cucharadita de queso feta en cada hueco y completar 2/3 del mismo con la mezcla de huevos y espinacas. Hornear durante 25-30 minutos o hasta que cuaje. Si lo desea, puede colocarlos en la parrilla para dorar la cima un poco.

## Ingredientes

- ✓ 8 Huevos
- ✓ 1/4 taza/s Crema de leche
- ✓ 1 paquete Espinacas congeladas
- ✓ 2 dientes de Ajo picados
- ✓ 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 taza/s Queso feta desmenuzado

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Snacks

